

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» предлагает широкий ассортимент ароматизаторов ведущих мировых производителей для молочной и кондитерской промышленности, напитков, фруктово-ягодных наполнителей и начинок, гастрономии и сухих смесей.

Ароматизаторы:

- доступны в жидком виде и в форме паст, эмульсий, порошка и гранул.
- представлены в различных статусах, в т.ч. натуральные.

Широкая ассортиментная линейка ароматизаторов дает возможность предприятиям подобрать желаемый аромат, позволив улучшить вкусовые качества готовой продукции. Так же можно усилить аромат, потерянный в процессе производства или замаскировать в продукте неприятное послевкусие.

Предлагаемые направления ароматизаторов:

- Кулинарное;
- Фруктово-ягодное;
- Цитрусовое;
- Ванильное и ванильно-сливочное;
- Ореховое и шоколадное;
- Пряное и ароматы копчения;
- Молочно-сливочное и сырное;
- Модуляция вкуса.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» имеет многолетний опыт работы в области ингредиентов для пищевой промышленности.

Специалистами Компании проводятся консультации по применению ароматизаторов, предоставляются образцы.

Возможна поставка со склада и индивидуально под заказ.

*** Обращаем Ваше внимание, что возможна поставка спиртосодержащей продукции. Лицензия №77 ЗПП 0006383 от 09.02.2017

Продукт : Ванилин

Производитель: Rhodia Operation SAS (Solvay Group) (Франция).

Solvay - ведущая мировая многопрофильная группа компаний. Фокусируясь на качестве и свежести продукции, а также простоте использования, Solvay предлагает технологии, обеспечивающих уникальные, безопасные и инновационные решения на всех стадиях производства и потребления.

Описание:

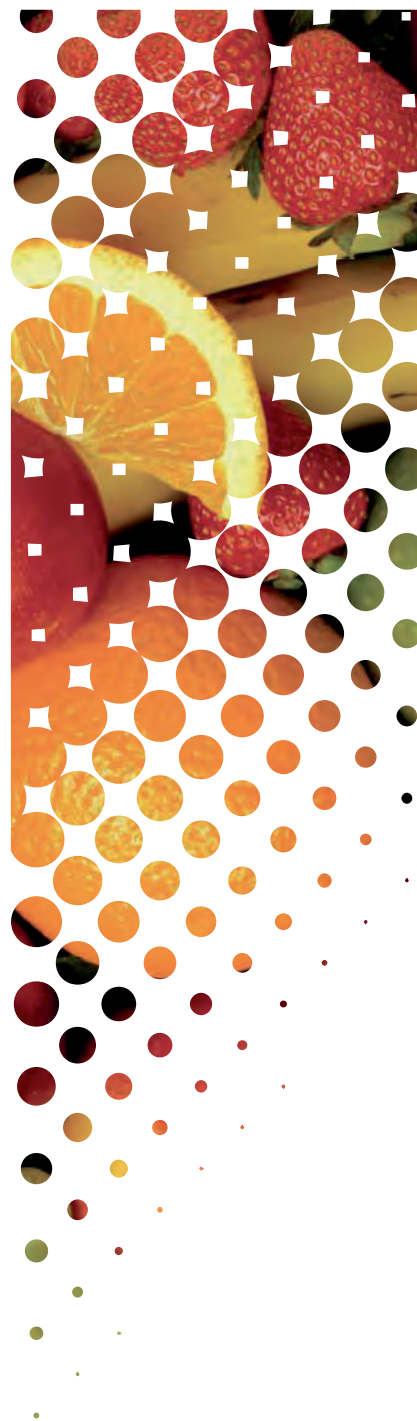
Рованил® - ванилин 99,9% - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

Рекомендуемая дозировка внесения ванилина в кондитерских изделиях (в граммах на 1 тонну продукта):

Шоколад с высокой температурой плавления (используемый для глазирования)	250
Шоколад с низкой температурой плавления	150
Темный шоколад	150-600
Молочный шоколад	50-300
Конфеты с мягкой начинкой	50-150
Карамель	150-550
Нуга	400-550

Эссеншиал® - ванилин 99,7% - белый или слабоокрашенный кристаллический порошок с типичным ароматом ванили.

МИЛОРАДА





Продукт: **Натуральные красители.**

Применение: для окрашивания продуктов молочной промышленности.

BIOCONCOLORS

Производитель: Biocon del Peru S.A.C. (Перу).

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Biocolor 40 B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т	12 мес.
 Красный	Biocolor 180	Кармин жидкий	0,1-0,3 кг/т	12 мес.
 Оранжевый	Biobixin 50	Раствор аннато	0,3-0,5 кг/т	12 мес.

Каротиноиды для обогащения и окрашивания.

Производитель: DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария).



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 1 % CWS	Сухой водорастворимый порошок	0,2-1,5 кг/т	24 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 10 % CWS	Сухой водорастворимый порошок	0,03-0,1 кг/т	36 мес.
От жёлтого до оранжевого	Бета-каротин 30 % FS	Вязкое масло красно-коричневого цвета, с кристаллами в кукурузном масле	0,08-0,03 кг/т	36 мес.

Производитель: Sethness-roquette. (Франция)



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 3350ACS50PW (E150c)	Сухой водорастворимый порошок	от 0,2 кг/т	36 мес.
От светло- до темно-коричневого	Краситель карамельный 4400 (E150d)	Сухой водорастворимый порошок	от 0,2 кг/т	24 мес.

Производитель: Diana Food S.A.S. (Франция).



Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Красный	Сок красной свеклы концентрированный	Сухой или жидкий краситель красного цвета	0,1-0,5 %	36 мес.
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный	Сухой или жидкий краситель из пурпурной моркови	0,1-1,5 %	18 мес.

Сахарозаменители



Продукт : **Экстракт стевии**

Производитель: Pure Circle Limited (Великобритания)

Стевия – это первый полностью натуральный безкалорийный заменитель сахара массового использования:

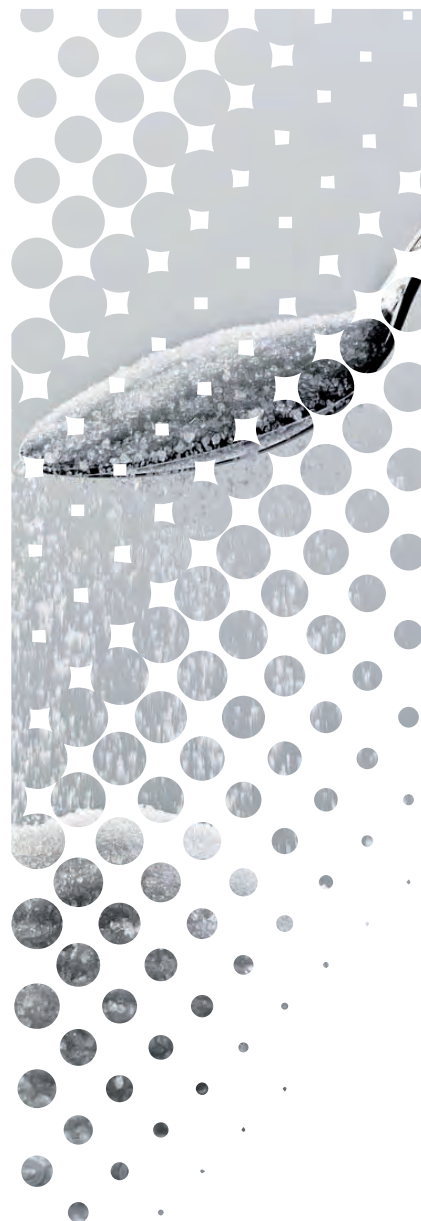
- растение природного происхождения родом из Парагвая;
- выращивается из-за своих сладких листьев;
- на текущий момент культивируется по всему миру;
- экстракт стевии в 200-400 раз слаще, чем сахар;
- листья содержат 11 основных стевииолгликозидов;
- у разных стевииолгликозидов разный профиль и интенсивность сладости;
- основными молекулами, присутствующими в листьях, являются Ребаудиозид А (или Реб А) и стевииозид;
- зависимость сладости стевии от дозировки нелинейна (в отличие от сахара) и есть пределы достижения максимальной сладости.

Преимущества стевии:

- низкий гликемический индекс, не приносит калорий в продукты питания, не вредит зубам;
- хорошо растворима, идеальна для любых пищевых рецептур;
- кислото, термо и фотостабильна;
- не подвержена ферментации и имеет длительный срок хранения;

Варианты:

- **Reb A 97** - один стевииолгликозид, очищенный до высокой концентрации;
- **Sigma T5** - матричное решение, составленное из различных составных частей экстракта стевии, в том числе редких стевииолгликозидов с целью минимизации нежелательных послевкусий в продукте.





Продукт : **ГЕНУ Пектины.**

Производитель: CPKelco.

Компания является инновационным лидером в производстве полисахаридов микробной ферментации и экстракции из растений. Продукция компании производится из природного возобновляемого сырья. Основными поставляемыми продуктами являются пектины, ксантановая камедь, каррагинаны и др.

Применение: для фруктопереработки, джемов , фянов

Состав: ГЕНУ пектин является натуральной пищевой камедью, получаемой из цитрусового жома. Исторически пектин использовался для приготовления джемов и желе.

Преимущества: Свойственная ГЕНУ пектинам температурная и кислотная стабильность делают их исключительно устойчивыми к условиям технологического процесса.

Название пектина	В каких продуктах используется	Типовые нормы внесения
ГЕНУ Пектин LM-13 CG	Термостабильные джемы	0.7-1%
ГЕНУ Пектин LM-14 AG	Термостабильные джемы	0.7-1%
ГЕНУ Пектин LM-101 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 45-60%	0.3-0.7%
ГЕНУ Пектин LM-102 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 30-50%	0.3-0.8%
ГЕНУ Пектин LM-104 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с содержанием сахара и содержанием сухих веществ 20-40%	0.5-0.8%
ГЕНУ Пектин LM-104 AS FS	Производство джемов, желе и конфитюров с содержанием сухих веществ до 30%	0.3-1%
ГЕНУ Пектин LM-105 AS	Производство джемов, желе и конфитюров с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 50-60%	0.3-0.7%
ГЕНУ Иксplorер пектин 60 CS	Производство термостабильных джемов с низким содержанием сахара и содержанием сухих веществ 40-60%	0.5-1.2%
ГЕНУ Пектин 150 USA-SAG тип DZ медленной садки кондитерский	Производство джемов, желе и конфитюров с содержанием сухих веществ 50-70%	0.1-1.2%



Камеди.

Производитель: CPKelco.



Продукт: **Ксантановая камедь (торговая марка KELTROL).**

Описание:

ксантановая камедь используется как загуститель, стабилизатор, гелеобразователь. Применяется как во фруктопереработке так и в кондитерской промышленности.

Продукт: **Натрий-карбоксиметилцеллюлоза (торговая марка Sekol).**

Описание:

применяется в пищевой промышленности в качестве загустителя, стабилизатора или диспергирующего агента без вкуса и запаха. Применяется в производстве десертов, мороженого, желе, майонезов, соусов, кремов, паст, оболочек для мяса, рыбы, кондитерских изделий, орехов.

Продукт: **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® F).**

Описание:

многофункциональная желирующая добавка тонкого помола, предназначенная для производства продуктов питания и средств личной гигиены. KELCOGEL® F идеально подходит для разнообразного применения в областях, требующих желирования, текстурирования, стабилизации и пленкообразования.

Продукт: **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® BKR).**

Описание:

данный тип геллана применяется при производстве начинок для хлебобулочных изделий, трубящихся повышенной термостабильности и/или улучшенного выхода аромата.

Продукт: **Геллановая камедь (торговая марка KELCOGEL® BF10).**

Описание:

используется при производстве наполнителей в хлебобулочные изделия, перекачиваемых желе, а также в наполнителях для йогурта.

Производитель: NOREVO Produktion GmbH (Германия).



Продукт: **Гуммиарабик (торговая марка QUICK GUM TYPE 8048).**

Описание:

представляет собой очищенный и стандартный порошок, произведенного из смолы акации методом вальцовой сушки. Используется в производстве драже, для стабилизации пены в пиве, в производстве красного вина для стабилизации пены, в производстве кондитерских изделий, в производстве ароматизаторов и фруктовых порошков.

Производитель: LBG Sicilia S.r.l. (Италия).



Продукт: **Камедь Рожкового Дерева.**

Описание:

это натуральный растительный гидроколлоид, который выделяют из семян Рожкового дерева. Используется, как загуститель стабилизатор, слабый гелеобразователь, средство для капсулирования. Применяется в производстве мороженого, молочных продуктов, плавленых сыров, фруктовых и овощных консервов, может добавляться в тесто для сохранения свежести хлебобулочных изделий.

